



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

ROBUR - Merlot Toscana

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: Merlot Toscana IGT

VITIGNI: 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Gavorrano (GR)

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,75 m

PRODUZIONE PER HA: 5.500 kg

NUMERO DI BOTTIEGIE: 4.000

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale e la selezione con tavolo di cernita, la fermentazione avviene in vasche in acciaio, a temperatura controllata per circa 14 giorni, con follature e rimontaggi.

AFFINAMENTO: in vasche in acciaio. Solo circa il 20% viene affinata in tonneaux di rovere per circa 3-4 mesi. Successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13,5% - 14,5%

COLORE: Rosso intenso, scuro, quasi nero.

PROFUMI: al naso rivela un'espressione ricca e matura di frutti rossi maturi, con note di liquirizia.

SAPORE: Al palato, il vino riesce a coniugare una grande intensità e maturazione dei frutti con un notevole senso di equilibrio e di freschezza. I tannini creano una struttura densa e vellutata, con un persistente finale fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE

